

VollCorner eröffnet Bio-Restaurant & Café in München

München, 18.04.2018 – Am Donnerstag, den 19. April 2018 eröffnet der Bio-Filialist VollCorner Biomarkt GmbH ein eigenständiges Bio-Restaurant & Café in München Sendling. Das resihuber serviert seinen Gästen ausschließlich Speisen und Getränke in Bio-Qualität. Die Lebensmittel stammen von Partnerbetrieben aus dem VollCorner Bio-Netzwerk. Mit ihrer regionalen, saisonalen und handwerklichen Ausrichtung bleibt die Küche der VollCorner Philosophie treu.

2018 feiern VollCorner Geschäftsführer und Inhaber Birgit Neumann und Willi Pfaff das 30-jährige Bestehen ihres Unternehmens. Im Jubiläumsjahr geht das VollCorner Team neue Wege. Den Auftakt macht die Eröffnung des eigenständigen Bio-Restaurants und Café resihuber am 19. April 2018 im Münchner Stadtteil Sendling. Im geräumigen Gastraum mit den weiten Rundbogenfenstern und der großen Bar finden 50 Gäste Platz. Während der warmen Jahreszeit kommen weitere 30 Sitzplätze im Außenbereich dazu. Als Ganztagsgastronomie heißt das resihuber seine Gäste von früh bis spät willkommen. Serviert werden Frühstück, Mittag- und Abendessen. Zwischendurch gibt es Brotzeit oder Kaffee und Kuchen.

Seinen Entschluss, ein Restaurant zu eröffnen, war für Pfaff nur eine Frage der Zeit. „Ich bin überzeugt, dass ein guter Einzelhändler in Zukunft auch ein guter Gastronom sein muss.“ Als VollCorner 2017 eine Einzelhandelsfläche samt Gastronomie angeboten wurde, war die Entscheidung klar. Nachdem die VollCorner Biomarkt Filiale bereits im Oktober 2017 an der gleichen Adresse eröffnete, folgt nun das Restaurant.

Als biozertifiziertes Restaurant arbeitet das resihuber ausnahmslos mit Bio-Produkten. Die Lebensmittel stammen von Partnerbetrieben aus dem VollCorner Bio-Netzwerk. Zum Konzept des Restaurants gehört es, den direkten Bezug zwischen der Herkunft der Lebensmittel und den Speisen und Getränken herzustellen, die im resihuber serviert werden. „Wir wollen unseren Gästen zeigen, woher die Zutaten kommen, mit denen wir kochen“, erklärt Pfaff. Die Nähe zu den Lieferanten wird bewusst, sobald man den Gastraum betritt. Eine Fotowand zeigt schwarz-weiß Bilder der Hersteller. In Speisekarte und Weinkarte finden sich Hinweise auf die Herkunft der Zutaten und Informationen zu den Weingütern. Wer mehr über die Bio-Betriebe erfahren möchte, kann sich auf der resihuber Webseite und in einer eigens angefertigten Broschüre weiter informieren. „Wir wollen damit nicht nur die Nähe zu unseren Lieferanten vor Augen führen, sondern auch unserer Wertschätzung für ihre Arbeit zeigen. Ohne unsere Partnerbetriebe hätten wir nicht diese Qualität in unseren Kochtöpfen“, so Pfaff.

Bei der Auswahl der Produkte gilt immer: So nah wie möglich, so fern wie nötig. „Indem wir lokale Bio-Betriebe unterstützen, fördern wir eine lokale Wertschöpfungskette, unterstützen die bäuerliche Landwirtschaft in unserer Region und setzen uns für ehrliches Lebensmittel-Handwerk ein“, erläutert Restaurantleiter Matthias Huber. Spezialitäten, die regional nicht vorkommen, bezieht das resihuber Team bei Weingütern, Obstbauern, Gärtnern und verarbeitenden Bio-Betrieben im benachbarten Ausland.

Die Küche im resihuber orientiert sich an den regionalen Erntezeiten. Auf der Speisekarte stehen Gerichte, die von den verschiedenen Jahreszeiten inspiriert sind. Neben dem Fokus auf regionale und saisonale Zutaten legt Küchenchef Andreas Lübber den Schwerpunkt auf die handwerkliche Herstellung der Gerichte: „Was wir im resihuber servieren, haben wir aus hochwertigen Bio-Zutaten mit unseren eigenen Händen hergestellt. Fertigmischungen, Konserven und Packerlsoßen haben bei uns Hausverbot.“ Im resihuber verlässt man sich stattdessen lieber auf das Talent und Geschick der Köche, die sich bei der Zubereitung der Speisen ebenso von modernen Einflüssen wie auch von traditionellen Rezepturen inspirieren lassen. Der Schwerpunkt liegt auf einer ausgewogenen Gemüseküche. „Wir sind kein vegetarisches Lokal“, sagt Pfaff, „bei uns gibt es auch Fleisch, aber wir wollen es nicht in den Mittelpunkt stellen.“

Resi Huber ist als Namensgeberin des Platzes und des Restaurants auch in letzterem vertreten. Eine großformatige Porträtfotografie samt Text weist auf die im Jahr 2000 verstorbene Sendlingerin hin, die während der Nazizeit unter Einsatz ihres Lebens KZ-Häftlingen in Dachau half und sich später in der Friedensbewegung und als Zeitzeugin engagierte. Ihr zu Ehren benannte die Stadt München 2012 den Platz an der Kreuzung Brudermühlstraße / Thalkirchner Straße in Resi-Huber-Platz. In dieser Tradition haben sich auch Neumann und Pfaff dazu entschlossen, ihr Bio-Restaurant und Café resihuber zu nennen und das Lebenswerk der lebenslangen Friedensaktivistin und Antifaschistin in Ehren zu halten. „Mut, Toleranz und Weltoffenheit sind – genauso wie ökologischer Landbau und fairer Handel – unabdingbar für unsere gemeinsame Zukunft. Für uns ist das eine klare Aussage in Zeiten des Populismus“, sagt Pfaff. „Bei uns arbeiten Menschen aus mehr als 42 Nationen zusammen. Wir sind das beste Beispiel dafür, dass Vielfalt kein Hinderungsgrund für ein gutes Miteinander ist.“ Zuletzt engagierte sich VollCorner mit einem Azubiprojekt für die Integration junger Geflüchteter in die Arbeitswelt.

5.263 Zeichen. Fotos erhalten Sie auf Anfrage gerne.

Viele Grüße, Andrea Ring, Presse- & Öffentlichkeitsarbeit
VollCorner Biomarkt GmbH, Nymphenburger Straße 86, 80636 München
Tel. 089 2006 237 23, presse@vollcorner.de , www.vollcorner.de

resihuber
Bio-Restaurant & Café, Resi-Huber-Platz 1, 81371 München
Tel. 089 4520 1670, Fax 089 4520 1679, servus@resihuber.bio, www.resihuber.bio

Die **VollCorner Biomarkt GmbH** wurde 1988 u.a. von Willi Pfaff in München gegründet. Heutiger Inhaber und Geschäftsführer ist das Ehepaar Willi Pfaff und Birgit Neumann. Für das Jahr 2018 rechnet VollCorner mit einem Umsatzwachstum von 15 Prozent. Aktuell beschäftigt das Unternehmen rund 380 Mitarbeiter. Auf einer Gesamtverkaufsfläche von rund 4.700 m² bietet VollCorner in 17 Biomärkten im Stadtgebiet München jeweils bis zu 5.000 verschiedene Bio-Lebensmittel an.

Neben den Biomärkten betreibt VollCorner ein Bio-Bistro und einen Bio-Weinhandel. Nach der Eröffnung des Bio-Restaurants und Café resihuber in Sendling im April 2018, konzentriert sich das Unternehmen auf das Kerngeschäft. Derzeit laufen die Planungen für eine Produktionsküche in Pastetten, in der Feinkost Produkte für die VollCorner Theken handwerklich hergestellt werden. Das Unternehmen stärkt damit seine Kompetenz im Bereich Convenience und Außerhaus-Verzehr. Ab Juni 2018 erhalten Kunden in den VollCorner Biomärkten selbst hergestellte Lebensmittel wie Salate, Frischkäse-Cremes und Quiche. Im September 2018 feiert VollCorner 30-jähriges Firmenjubiläum u.a. mit der Eröffnung der achtzehnten VollCorner Filiale mit rund 1.000 m² Verkaufsfläche im Forum Schwanthaler Höhe. In der bislang größten Filiale nahe der Münchner Theresienwiese zeigt VollCorner seine Stärken in einem neuen, urbanen Ladenkonzept.

Regionale Produkte und internationale Bio-Spezialitäten sind genau wie Lebensmittel des täglichen Bedarfs zentrale Elemente der Sortimentspolitik von VollCorner. Seit 2010 arbeitet das Unternehmen eng mit der regionalen Verbraucher- und Erzeugergenossenschaft Tagwerk zusammen. Daneben besteht das VollCorner Bio-Netzwerk aus etlichen regionalen Bio-Betrieben, wie z.B. Bäckereien, Käsereien, Imkereien und Metzgereien. Ergänzend betreibt VollCorner in Garching ein firmeneigenes Zentrallager, von dem die Filialen mit besonderen Produkten regionaler Manufakturen sowie internationalen Bio-Spezialitäten beliefert werden. Hier lagern auch die ausgesuchten Weine, die VollCorner für seine Biomärkte, das Bio-Restaurant resihuber und den Bio-Weinhandel Vino direkt bei den Winzern bezieht. VollCorner unterstützt u.a. den Verein Kultursaat e.V., der den Erhalt, die Verbesserung und Neuzüchtung samenfester Sorten zum Ziel hat. Seit einigen Jahren arbeitet VollCorner mit dem Verein Foodsharing zusammen.